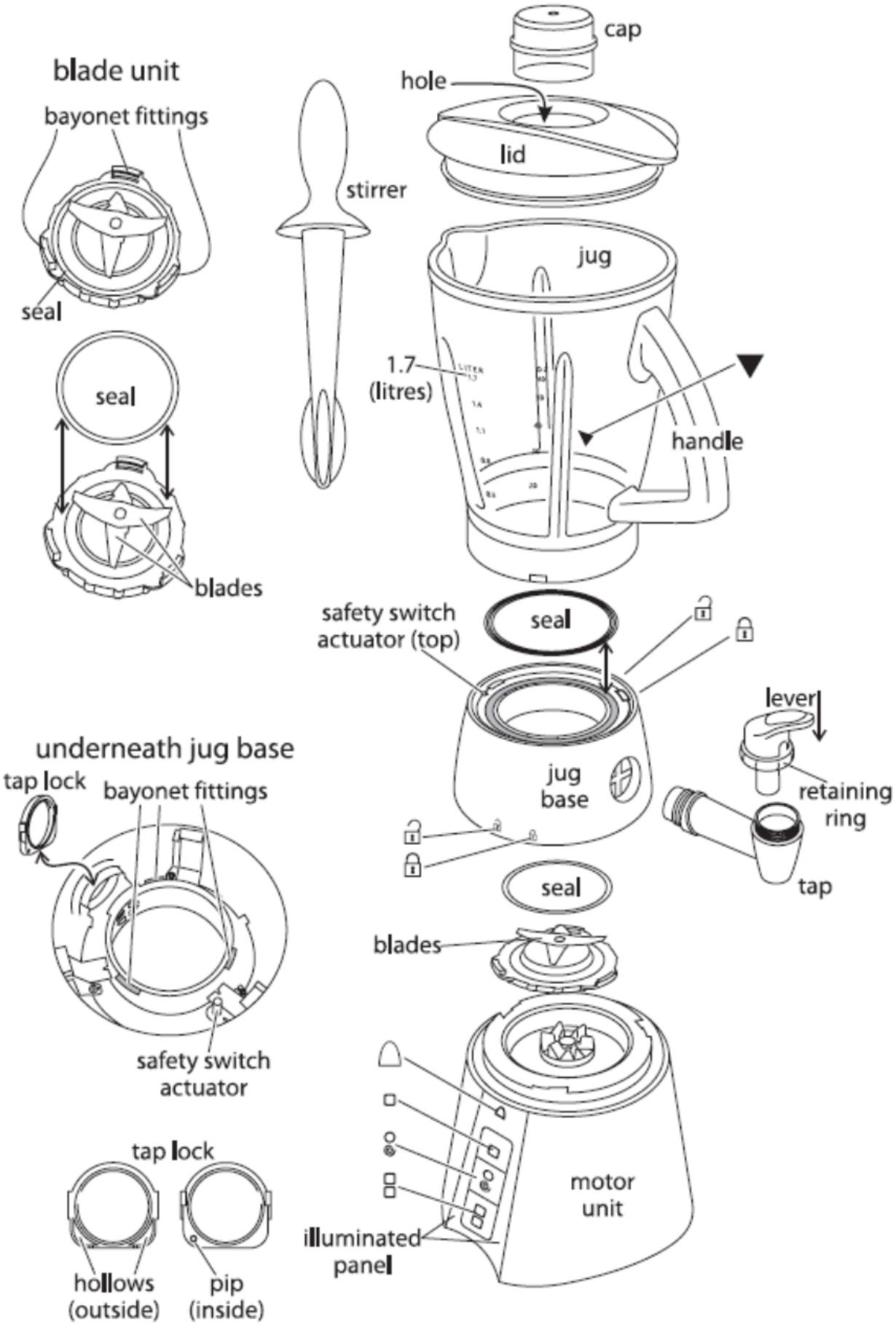
Russell Hobbs®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY

Instructions & Recipes


blade unit
bayonet fittings
seal
seal
blades
stirrer
cap
hole
lid
jug
1.7
(litres)
handle
safety switch
actuator (top)
seal
lever
jug
base
retaining
ring
tap
seal
blades
motor
unit
illuminated
panel
underneath jug base
tap lock
bayonet fittings
safety switch
actuator
tap lock
hollows
(outside)
pip
(inside)

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs Glow Smoothie Maker. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this hand mixer for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

Read the instructions and keep them safe. If you pass the smoothie maker on, pass on the instructions too. Remove all packaging, but keep it till you know the smoothie maker works.

Important Safeguards

Follow basic safety precautions, including:

1 This smoothie maker must only be used by a responsible adult.
2 Don't put the motor unit in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
3 Unplug before dismantling or cleaning.
4 The smoothie maker is fitted with a safety switch to prevent the motor operating unless the jug is in place. Don't use this to switch the smoothie maker on and off.
5 Switch off (press and release Y) before fitting the jug to the motor unit.
6 Switch off (press and release Y), and wait till the blades come to a stop before removing the lid from the jug, or removing the jug from the motor unit.
7 Don't use the smoothie maker unless the lid is in place.
8 Don't fill with anything hotter than you can comfortably handle (i.e. liquid temperature below 40°C).
9 When blending hot liquids, put a hand on the lid to hold it in place.

10 Don't put your hand into the jug, even after you've removed it from the motor unit – the blades are sharp.
11 Don't put any implement (spoon, spatula, etc.), other than the stirrer, into the jug while the smoothie maker is plugged in.
12 Don't leave the smoothie maker unattended while plugged in.
13 Sit the motor unit on a dry, firm, level surface, near a power socket.
14 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
15 Don't let the jug overflow. If liquid gets under the motor unit, it may be sucked into the motor, damaging it.
16 Don't fill the jug above the 1.7l mark – if you do, the contents may force the lid off when you start the motor.
17 Don't run the motor for more than three minutes at a time, then leave it for a minute to cool down before using it again.
18 Don't run the smoothie maker empty, it may overheat.
19 Keep the smoothie maker and the cable away from hotplates, hobs or burners.
20 Don't fit any attachment or accessory other than those we supply.
21 Don't use the smoothie maker for any purpose other than those described in these instructions.
22 Don't operate the smoothie maker if it's damaged or malfunctions.
23 If the cable is damaged, the smoothie maker must be returned, in order to avoid hazard.

Household use only

Before using for the first time

1 Turn to “care & maintenance” on page 6, and clean the smoothie maker and attachments thoroughly, to remove manufacturing dust, etc.

Preparation

2 Sit the motor unit on a dry, firm, level surface, near a power socket.

3 Route the cable so it doesn’t overhang, and can’t be tripped over or caught.

4 Press and release to ensure everything’s off.

5 Put the plug into the power socket.

Fit the jug

6 When you fit the jug to the motor unit, the illuminated panel will glow, and will stay on till you remove the jug, or unplug the smoothie maker.

7 In normal use, you should treat the jug, jug base, and tap as a single unit. They should only be separated when you come to clean them.

8 You may fit the jug with the tap to the right or left.

9 There are two sets of padlock markings on the base of the jug, one at the back, and one at the front.

10 Hold the jug above the motor unit, with the tap to the side you want.

11 Align the open padlock facing you with the on the motor unit.

12 Lower the jug on to the motor unit, then turn the jug to align the closed padlock with the .

Fill the jug

13 Lift the lid off the jug.

14 You’ll find it’s quite stiff (it has be, to keep the ingredients from escaping when you turn the motor on).

15 Put the ingredients into the jug.

16 These should be a mixture of liquids and solids (frozen ingredients count as solids).

17 Don’t fill past the 1.7 mark. If you do, the contents may force the lid off when you start the motor.

Fit the lid

18 Put the lid on the jug, and press it down.

19 Don’t use the smoothie maker without fitting the lid. The contents may escape; you may hurt someone; you may be tempted to put a hand into the jug.

The cap

20 The cap fits into the hole in the lid. Generally, use the cap if you're using the smoothie maker as a blender, use the stirrer if you're making drinks or smoothies.

21 If you're making mayonnaise, you can fit the cap upside down, and drizzle oil into the mix through the small hole in the cap.

The stirrer

22 If you're making drinks or smoothies, instead of fitting the cap, drop the long end of the stirrer into the hole.

23 If solid ingredients aren't getting down to the blades, give them a poke with the stirrer to chivvy them along.

24 Rolling the stirrer anti-clockwise (the opposite way to the blades), against the jug wall, will help with thicker mixtures.

25 Don't bash it against the wall of the jug.

26 Don't run the smoothie maker without fitting either the cap or the stirrer, otherwise solid ingredients may be ejected through the hole when they hit the blades.

The controls

27 The controls are:

top button – low speed, for lighter jobs, using mainly liquid ingredients. If you're using the tap to dispense really thick smoothies, running the motor on low spe(□) will help the flow.

bottom button – high speed, for heavier jobs, using mainly solid ingredients You can swap directly between □ and pressing either button cancels the other.

middle button – this button is spring-loaded, it has two functions: it returns both □ and buttons to "off", and switches the motor off it also acts as a pulse button – press to run the motor, let go to stop.

Use the button, for instance, to reduce ice to slush, for icy drinks.

Use it in bursts – press, let go, check the results, repeat, till you've reached the degree of slushiness you want.

28 Don't run the motor for more than three minutes at a time, then leave it for a minute to cool down before using it again.

Adding ingredients

29 To add ingredients while the smoothie maker is working:

cap - lift the cap off, pour/drop the new ingredients through the hole, then replace the cap in the hole

stirrer - lift the stirrer out of the hole, scrape it against the side of the hole on the way out, to remove drips, then pour/drop the new ingredients through the hole, and replace the stirrer in the hole.

30 Check that the added ingredients don't push the volume in the jug past the 1.7l mark.

Finished?

31 Switch off (press and release , and wait till the blades come to a stop before removing the lid from the jug, or removing the jug from the motor unit.

The tap

32 You can rotate the tap lever to whatever side or angle you find convenient.
33 To open the tap, press the lever.
34 To lock it open, press as far as it'll go.
35 When dispensing thick smoothies, it helps to run the motor at low speed (1). If they're really thick, use the stirrer as well (use it via the hole, don't remove the lid).
36 When dispensing thick smoothies, remember that you'll need one hand for the tap, and one for the stirrer, so find a stable, flat-bottomed glass, cup, or container, to sit on the work surface, under the tap, for the smoothie.

Hot liquids

37 No matter how careful you are, some splashing is inevitable. At higher temperatures, splashes on skin can hurt. In extreme cases, they may scald, so, when using hot liquids:
   a) before pouring into the jug, let the liquid cool down to the sort of temperature you can handle comfortably (i.e. liquid temperature below 40°C)
   b) run the motor only when the cap is fitted – to add ingredients, stop the motor, remove the cap, add the ingredients, replace the cap, then re-start the motor
   c) put a hand on the lid, to hold it in place while blending
   d) if the lid is too hot for comfort, remove it and let the liquid cool down further – replace the lid before blending.

Crushed Ice

38 Before using the smoothie maker to crush ice, make sure it's clean and rinse it out thoroughly. The slightest trace of detergent may affect the taste of the crushed ice and will flatten any drink to which it is added
39 Ice "cubes" come in many shapes and sizes. You'll have to experiment with the ice from your ice cube tray.
40 Start with half to three quarters of a cup of ice or 4 – 6 cubes and add 15 ml (1 Tablespoon) of fresh cold water.
41 Put the lid on the jug, then press the pulse button 3 or 4 times, with short pauses between.
42 Check the results, and adjust. Too much blending will reduce the ice to liquid, too little will merely chip the edges/corners off the ice.
43 Don't try to crush ice without adding water to the jug.
44 Don't be tempted simply to increase the amount of ice and blend for longer. This won't work. Too much ice will never give you satisfactory results.

Care and maintenance

1 Switch the smoothie maker off, and unplug it.
2 Clean as soon after use as possible, to prevent residues setting inside the jug.

3 Turn the jug to align on the bottom of the jug base with on the motor unit, then lift the jug and base off the motor unit.
4 Remove the lid and cap or stirrer.

Caution - take great care when handling the blade unit.

5 Remove the blade unit from the base before removing the base from the jug.
6 Turn the jug upside down, so you can see the underside of the blade unit.
7 Hold the jug handle with one hand, hold the underside of the blade unit with the other hand, and turn the blade unit clockwise to release it – it's quite stiff.
8 Carefully lift the blade unit out of the jug.
9 Keep hold of the jug handle – grip the jug base, and turn it anti-clockwise to release.
10 Lift the seal off the blade unit – mind the blades, they're sharp!
11 Unscrew the tap from the jug base – it takes 2 complete turns to unscrew
12 Unscrew the lever and its retaining ring from the tap – this takes about 2½ turns.
13 Wash the cap, lid, stirrer, tap parts, jug, blade unit, and seal in warm soapy water, and leave them to drain dry.
14 Don't use a cloth for drying. You may leave lint on the inside surfaces, and you'll probably cut yourself on the blades.
15 Use a bottle brush on the hole in the jug that the tap fits into.
16 Your bottle-brush may also come in handy when cleaning the inside of the tap.
17 If you've left it too long before cleaning, and bits have glued themselves to the inside of the jug, use a nylon brush. If that doesn't work, crush some ice cubes in it – that'll shift anything.
18 Don't put any part of the smoothie maker in a dishwasher.
19 The extreme environment inside the dishwasher can affect the surface finishes.
20 Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
21 Don't put the motor unit in water or any other liquid.
22 Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.

Reassembly

23 Wait till everything's dry.
24 Fit the jug base to the jug before replacing the blade unit.
25 Reseat the seal on top of the jug base – this seal is flat, with a ribbed upper surface.
26 Align the ▼ on the glass part of the jug with the open padlock on the top of the jug base.

Jug base.

27 Lower the glass part of the jug into the jug base.
28 Turn the jug to bring the ▼ over the closed padlock on the top of the jug base.
29 The jug must be turned far enough round to allow the safety switch actuator to move freely. You can see it if you look down into the jug from behind the handle.
30 If you can't move the actuator, you haven't turned the jug far enough round.
31 Replace the seal round the blade unit – keep your fingers clear of the blades.

32 It's easier to replace the blade unit in the jug by holding the jug upright, and putting the blade unit up into the bottom of the jug. This prevents the seal from falling out.

33 When the blade unit is in place, it's easier to the jug upside down to tighten the blade unit – it's a bayonet-type fitting, and it tightens anti-clockwise.

34 Turn the jug the right way up.

35 Screw the tap lever back into the tap – about 2½ turns of the retaining ring. Don't overtighten it. If you do, our spares department will be delighted to sell you a new tap. They love people who break things.

36 To replace the tap, hold it upright, put it into the hole in the jug base, then turn it 2 complete turns clockwise – no more.

✳If the tap lock comes loose, turn the jug and base upside down, hold the tap lock flat side down, with the pip towards the inside, then slide it back into the jug base.

Staining

37 Carotenoids, which are found in many other vegetables as well as carrots, can cause severe staining. This staining may be impossible to remove. Don't worry about it, it won't affect the operation of the smoothie maker.

38 If you want to try, then you could try soaking the stained parts overnight in one of the following:

a) quarter of a cup of household bleach in a sink full of warm water

b) a mixture of 1 part white vinegar to two parts warm water

c) half a small packet of baking soda in enough warm water to cover the parts

Caution Don't try to mix these methods. You may make a mess, you may cause nasty eye-watering, breath-catching fumes, and you may harm the parts you're trying to clean.

Recipes

Fresh fruit smoothies – these make 2 large smoothies

Strawberry & banana smoothie

300ml milk
1 large banana, roughly chopped
12 strawberries, stalks removed
4 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

Banana, vanilla & honey smoothie

400ml milk
1 large banana, roughly chopped
4 tsp honey
2 tsp vanilla extract
6 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 5 seconds.

Apple & mango smoothie

600ml apple juice
1 ripe mango
6 ice cubes
Stone, peel and roughly chop the mango. Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

Creamy blueberry & vanilla smoothie

360ml lemonade
125g vanilla ice cream
70g blueberries
Put everything into the jug. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

Breakfast smoothie

4 tbsp natural yogurt
200ml milk
2 tbsp oatmeal or porridge oats
1 large banana, roughly chopped
2 tsp honey
2 apples, cored and roughly chopped
4 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 15 seconds.

Berry fruity smoothie

300ml apple juice
90g raspberries
12 strawberries, stalks removed
4 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 15 seconds, then high for 15 seconds.

Chocolate orange smoothie

170g chocolate ice cream
300ml orange juice
4 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high (2 for 5 seconds.

Nutty banana smoothie

150g hazlenut yogurt
1 large banana, roughly chopped
200ml milk
6 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low (1) for 10 seconds, then high (2) for 5 seconds.

Chocolate pear smoothie

300ml chocolate milk
2 pears, peeled, cored and roughly chopped
10 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low (1) for 15 seconds, then high (2) for 5 seconds.

Mango lassi

200ml natural yogurt
1 ripe mango
200ml milk
2 tsp honey
10 ice cubes
Stone, peel and roughly chop the mango. Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low (1) for 10 seconds, then high (2) for 5 seconds.

Cranberry, orange & banana smoothie

300ml orange juice
300ml cranberry juice
1 small banana, roughly chopped
6 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 5 seconds.

Peach & apricot smoothie

4 halves of tinned apricot (in juice)
80ml apricot juice (from tin)
2 peaches
4 tbsp natural yogurt
200ml milk
2 tsp honey
6 ice cubes
Stone and roughly chop the peaches. Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 15 seconds, then high for 15 seconds.

Apple, melon & kiwi fruit smoothie

400ml apple juice
1 kiwi fruit, peeled and roughly chopped
150g melon, roughly chopped
6 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

Very chocolatey cherry smoothie

350ml lemonade
125ml chocolate ice cream
100g cherries, stoned
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

Adult only smoothies – these make 2 glasses

Tropical cocktail

200ml ginger beer
150g melon, roughly chopped
40ml rum
5 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

Cosmopolitan

100ml cranberry juice
50ml vodka
50ml cointreau
Put everything into the jug. Run at low for 10 seconds.

Baileys coffee cocktail

100ml milk
40g vanilla ice cream
½ tsp instant coffee
40ml baileys or irish cream liqueur
3 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 5 seconds.

Strawberry gin fizz

100ml lemonade
60ml gin
1 tsp lemon juice
6 strawberries, stalks removed
5 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

Mango & rum cocktail

100ml pineapple juice
½ ripe mango, stone removed, peeled and roughly chopped
1 small banana, roughly chopped
40ml rum
3 tbsp natural yogurt
5 ice cubes
Stone, peel and roughly chop the mango. Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

La mumba

300ml chocolate milk
50ml brandy
3 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 10 seconds, then high for 10 seconds.

Pina colada

200ml pineapple juice
100ml malibu
30ml single cream
4 ice cubes
Put everything into the jug, ice cubes last. Run at low for 15 seconds, then high for 10 seconds.

Changing the fitted/molded plug

Should the need arise to change the fitted/molded plug, follow these instructions:

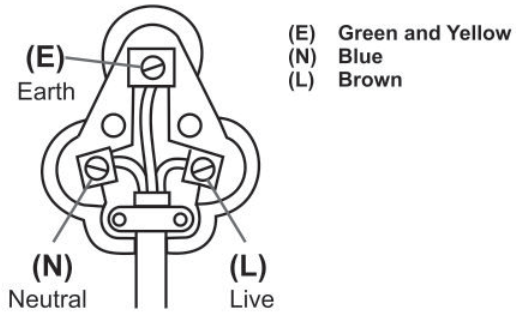
Mains (AC) Operation

This unit is designed to operate on 220-240V current only. Connecting to other power sources may damage the unit.

Connect three-pin plug as follows:

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
Green/Yellow = Earth Blue = Neutral Brown = Live

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
Always ensure the three-pin plug is connected as follows:



Service

There are no user serviceable parts in this appliance. If the appliance is not operating correctly, please check that:

1. You have followed the instructions correctly.
2. Is the plug or cord are not damaged in any way?
3. Are the mains power supply On.

If the appliance still does not work:

In the first instance, consult your retailer for possible repair or replacement. If your retailer fails to solve your problem and you need to return the appliance, make sure that:

1. The unit is packed carefully back into its original packaging.
2. Proof of purchase is attached.
3. Give the reason why you are returning it.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agents in order to avoid a hazard. If service becomes necessary within the warranty period the appliance should be returned to an approved
Amalgamated Appliances (Pty) Ltd service centre. Servicing outside the warranty period is still available, however it will be chargeable.

PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE

IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

W A R R A N T Y

1. Tedelex Trading (Pty) Limited (“Tedelex”) warrants to the original purchaser of this product (“the customer”) that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”).

2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product (“the supplier”) thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.

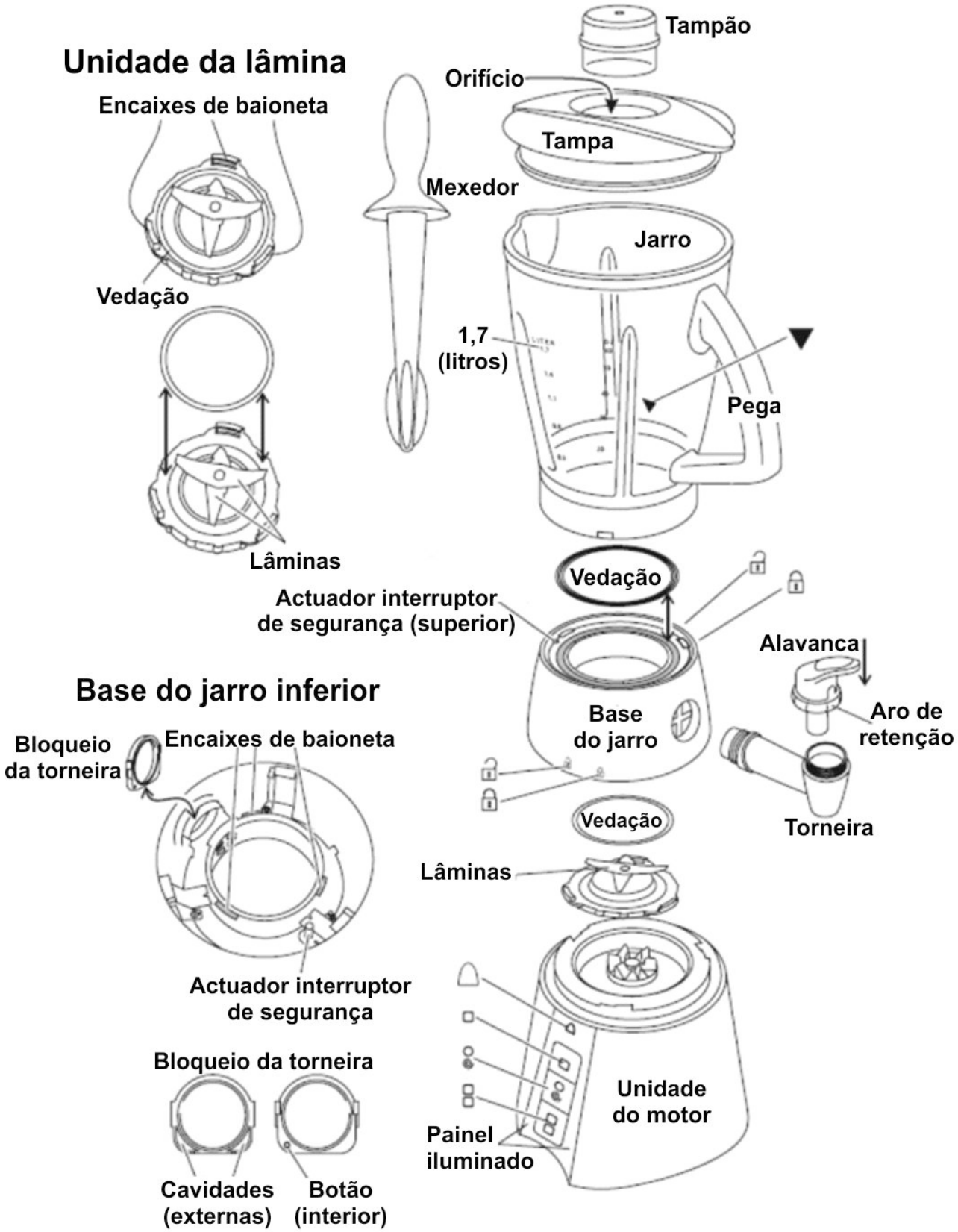
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.

7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG	TEL NO. (011) 490-9600
CAPE TOWN	TEL NO. (021) 535-0600
DURBAN	TEL NO. (031) 792-6000

www.amap.co.za


Unidade da lâmina
Encaixes de baioneta
Vedação
Lâminas
Tampão
Orifício
Tampa
Mexedor
Jarro
1,7
(litros)
Pega
Vedação
Actuador interruptor
de segurança (superior)
Alavanca
Aro de
retenção
Base do jarro inferior
Bloqueio
da torneira
Encaixes de baioneta
Base
do jarro
Torneira
Vedação
Lâminas
Actuador interruptor
de segurança
Bloqueio da torneira
Unidade
do motor
Painel
iluminado
Cavidades
(externas)
Botão
(interior)

Parabéns por ter comprado a nossa Liquidificadora Glow da Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.
Leia as instruções e mantenha-as em local seguro. Se der a liquidificadora a alguém, dê também as instruções. Retire todas as embalagens, mas guarde-as até que saiba como funciona a liquidificadora.

Salvaguardas importantes

Siga as precauções de segurança básicas, incluindo:

1 Esta liquidificadora só deve ser utilizada por um adulto responsável.
2 Não coloque a unidade do motor em líquidos, não a utilize na casa de banho, próximo de água ou no exterior.
3 Desligue-a antes de desmantelar ou limpar.
4 A liquidificadora está incorporada com um interruptor de segurança para evitar que o motor funcione a não ser que o jarro esteja no devido local. Não utilize isto para ligar e desligar a liquidificadora.
5 Desligue (prima e solte Y) antes de colocar o jarro na unidade do motor.
6 Desligue (prima e solte Y) e aguarde até que as lâminas parem antes de remover a tampa do jarro ou de remover o jarro da unidade do motor.
7 Não utilize a liquidificadora a não ser que a tampa esteja devidamente colocada.
8 Não encha com nada que esteja quente, que não possa manusear confortavelmente (isto é, líquidos a uma temperatura inferior a 40 ºC).

9 Quando misturar líquidos quentes, coloque uma mão na tampa para a fixar no local.
10 Não coloque a sua mão no jarro, mesmo depois de o remover da unidade do motor – as lâminas são afiadas.
11 Não coloque qualquer implemento (colher, espátula, etc.), para além do mexedor, dentro do jarro enquanto a liquidificadora estiver ligada.
12 Não deixe a liquidificadora sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.
13 Coloque a unidade do motor numa superfície seca, firme e nivelada, próxima da tomada de energia.
14 Encaminhe o cabo de forma a não ficar suspenso e a não ficar numa posição onde alguém possa tropeçar ou ficar preso.
15 Não permita que a preparação transborde o jarro. Se entrar líquido na unidade do motor, poderá ser sugado para o motor e danificá-lo.
16 Não encha o jarro acima da marca de 1,7 l – caso o faça, o conteúdo poderá fazer com que a tampa saia quando liga o motor.
17 Não deixe o motor em funcionamento durante mais de três minutos de cada vez, depois deixe arrefecer durante um minuto antes de o utilizar novamente.
18 Não ligue a liquidificadora com ela vazia, pois pode sobreaquecer.
19 Mantenha a liquidificadora e o cabo afastados de chapas eléctricas, fogões ou bicos de gás.
20 Não coloque qualquer encaixe ou acessório para além daqueles que são fornecidos por nós.
21 Não utilize a liquidificadora para qualquer fim diferente dos descritos nestas instruções.

22 Não ligue a liquidificadora caso esteja danificada ou avariada.
23 Se o cabo estiver danificado, devolva a liquidificadora para evitar perigos.

Apenas para utilização doméstica

Antes de utilizar pela primeira vez

1 Vire para “cuidados e manutenção” na página 6 e limpe bem a liquidificadora e os acessórios para remover o pó de fabrico, etc.

Preparação

2 Coloque a unidade do motor numa superfície seca, firme e nivelada, próxima da tomada de energia.
3 Encaminhe o cabo de forma a não ficar suspenso e a não ficar numa posição onde alguém possa tropeçar ou ficar preso.
4 Prima e solte para garantir que está tudo desligado.
5 Ligue a ficha à tomada de alimentação.

Colocação do jarro

6 Quando coloca o jarro na unidade do motor, o painel iluminado acende-se e permanece ligado até que remova o jarro ou desligue a liquidificadora.
7 Durante a utilização normal, deve tratar o jarro, a base do jarro e a torneira como uma unidade única. Devem ser separados apenas quando necessita de os limpar.
8 Para colocar o jarro com a torneira para a direita ou para a esquerda.
9 Existem dois conjuntos de marcações de cadeados na base do jarro, um na parte posterior e um na parte dianteira.
10 Mantenha o jarro acima da unidade do motor com a torneira par ao lado que quiser.
11 Alinhe o cadeado aberto virado para si à marcação na unidade do motor.
12 Baixe o jarro para a unidade do motor, em seguida rode o jarro para alinhar o cadeado fechado à marcação .

Encher o jarro

13 Levante a tampa do jarro.
14 Verá que é bastante firme (tem de ser para evitar que os ingredientes escapem quando liga o motor).
15 Coloque os ingredientes no jarro.
16 Estes devem ser uma mistura de líquidos e sólidos (os ingredientes congelados contam como sólidos).
17 Não encha acima da marca de 1,7. Caso o faça, o conteúdo poderá fazer com que a tampa saia quando liga o motor.

Colocação da tampa

18 Coloque a tampa no jarro e pressione-a para baixo.

19 Não utilize a liquidificadora sem a tampa colocada. Os conteúdos podem escapar; poderá ferir alguém; poderá sentir-se tentado a colocar a sua mão no jarro.

O tampão

20 O tampão encaixa no orifício existente na tampa. Geralmente, utilize o tampão se estiver a utilizar a liquidificadora para faze misturas e utilize o mexedor se estiver a fazer bebidas ou smoothies.

21 Se estiver a fazer maionese, pode colocar o tampão virado ao contrário e colocar óleo na mistura através do pequeno orifício no tampão.

O mexedor

22 Se estiver a fazer bebidas ou smoothies, em vez de colocar o tampão, coloque a longa extremidade do mexedor no orifício.

23 Se os ingredientes sólidos não estiverem a entrar em contacto com as lâminas, toque-lhes com o mexedor para chegarem às lâminas.

24 Rodar o mexedor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (sentido contrário das lâminas), contra a parede do jarro, irá ajudar com misturas mais espessas.

25 Não o esmague contra a parede do jarro.

26 Não ligue a liquidificadora sem colocar o tampão ou o mexedor. Caso contrário, os ingredientes sólidos podem sair através do orifício quando entram em contacto com as lâminas.

Os controlos

27 Os controlos são:

- botão superior – velocidade baixa, para misturas mais ligeiras, utilizando principalmente ingredientes líquidos.
  Se estiver a utilizar a torneira para distribuir smoothies muito espessos, ligar o motor na velocidade baixa irá ajudar a fluir.
- botão inferior– velocidade alta, para misturas mais robustas, utilizando principalmente ingredientes sólidos.
  Pode trocar directamente entre 1 e 2; pressionar qualquer um dos botões cancela o outro.
- botão intermédio – este botão .tem uma mola, tendo duas funções:
  desliga ambos os botões 1 e 2 e desliga o motor
  também actua como botão “pulse” – pressione para ligar o motor, liberte para parar.

  Utilize o botão , por exemplo, para derreter o gelo, para bebidas geladas.
  Utilize por breves instantes – pressione e liberte, verifique os resultados, repita até que alcançar o grau de derretimento que pretende.

28 Não deixe o motor em funcionamento durante mais de três minutos de cada vez, depois deixe arrefecer durante um minuto antes de o utilizar novamente.

Adicionar ingredientes

29 Para adicionar ingredientes com a liquidificadora ligada:

tampão levante a tampa, verta/coloque os novos ingredientes através do orifício e, em seguida, coloque o tampão no orifício

mexedor Retire o mexedor pelo orifício, raspe-o contra o lado do orifício enquanto o remove, para remover gotas, depois verta/coloque os novos ingredientes através do orifício e, em seguida, coloque o mexedor no orifício.

30 Verifique se os ingredientes adicionados não aumentam o volume do jarro para cima da marca de 1,7 l.

Terminou?

31 Desligue (prima e solte) e aguarde até que as lâminas parem antes de remover a tampa do jarro ou de remover o jarro da unidade do motor.

A torneira

32 Pode rodar a alavanca a torneira para qualquer lado ou ângulo que considerar conveniente.

33 Para abrir a torneira, pressione a alavanca.

34 Para a bloquear na posição aberta, pressione até ao máximo.

35 Quando distribuir smoothies espessos, ajuda ligar o motor à velocidade baixa . Se forem realmente espessos, utilize também o mexedor (utilize-o através do orifício, não remova a tampa).

36 Quando distribuir smoothies espessos, lembre-se que necessitará de uma mão para a torneira e uma mão para o mexedor, por isso utilize um copo ou recipiente estável e com o fundo plano numa superfície de trabalho adequada debaixo da torneira para o smoothie.

Líquidos quentes

37 Independentemente do nível de cuidado que aplica, é inevitável a ocorrência de salpicos. Em temperaturas elevadas, os salpicos na pele podem provocar lesões. Em casos extremos, podem queimar, por isso, quando utilizar líquido quente:

a) antes de colocar no jarro, deixe o líquido arrefecer até à temperatura que conseguir manusear com conforto (ou seja, temperatura do líquido abaixo dos 40 ºC).

b) ligue o motor apenas quando a tampão estiver colocado – para adicionar ingredientes, pare o motor, remova o tampão, adicione os ingredientes, coloque o tampão e volte a ligar o motor.

c) coloque uma mão na tampa para a fixar no local durante a mistura

d) se a tampa estiver muito quente, remova-a e deixe o líquido arrefecer mais – coloque a tampa antes de misturar

Gelo picado

38 Antes de utilizar a liquidificadora para picar gelo, certifique-se de que está limpa e enxagúe abundantemente. Quaisquer vestígios restantes de detergente poderão afectar o sabor do gelo esmagado e tornar insípida qualquer bebida à qual é adicionado.

39 Os “cubos” de gelo têm vários tamanhos e formas. Terá de experimentar com o gelo da cuvete de gelo.

40 Inicie com metade a três quartos de um copo de gelo ou 4 a 6 cubos e adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fresca fria.

41 Coloque a tampa no jarro, depois pressione o botão “pulse” 3 ou 4 vezes, com breves pausas entre pressões.
42 Verifique os resultados e ajuste. Misturar demasiado irá reduzir o gelo a líquido, mistura por pouco tempo irá meramente cortar as extremidades/cantos do gelo.
43 Não tente picar o gelo sem adicionar água ao jarro.
44 Não se sinta tentado a aumentar a quantidade de gelo e misturar mais tempo Isto não irá funcionar. Demasiado gelo nunca proporciona resultados satisfatórios.

Cuidados e manutenção

1 Desligue a liquidificadora e retira a ficha da tomada.
2 Limpe o mais rapidamente possível após a utilização, para evitar que os resíduos fiquem incrustados dentro do jarro.
3 Rode o jarro para alinhar a marcação no fundo da base do jarro à marcação na unidade do motor, depois levante o jarro e a base retirando-o da unidade do motor.
4 Remova a tampa e o tampão ou mexedor.

Cuidado tenha bastante cuidado quando manusear a unidade da lâmina.

5 Remova a unidade da lâmina da base antes de remover a base do jarro.
6 Vire o jarro ao contrário, para que possa ver o fundo da unidade da lâmina.
7 Segure na pega do jarro com uma mão, segure a parte inferior da unidade da lâmina com a outra mão e rode a unidade da lâmina no sentido dos ponteiros do relógio para a libertar – é bastante rígida.
8 Cuidadosamente, levante a unidade da lâmina para a retirar do jarro.
9 Continue a segurar na pega do jarro – agarre na base do jarro e rode no sentido contrário aos ponteiros do relógio para libertar.
10 Levante a vedação da unidade da lâmina – cuidado com as lâminas pois são afiadas!
11 Desaperte a torneira da base do jarro – são necessárias duas voltas completas para desaparafusar.
12 Desaperte a alavanca e o seu aro de retenção da torneira – são necessárias cerca de 2 ½ voltas.
13 Lave o tampão, a tampa, o mexedor, as partes da torneira, o jarro, a unidade da lâmina e a vedação em água morna com sabão e deixe secar ao ar.
14 Não utilize um pano para secar. Pode deixar fios nas superfícies internas e provavelmente irá cortar-se nas lâminas.
15 Utilize um escovilhão no orifício no jarro onde o tampão se insere.
16 O seu escovilhão também pode ser útil quando limpar o interior do tampão.
17 Depois de utilizar se deixar passar muito tempo sem limpar e ficarem colados pedaços no interior do jarro, utilize uma escova de nylon. Se não funcionar, pique cubos de gelo no jarro, que isso irá retirar qualquer resíduo colado.
18 Não coloque nenhuma parte da liquidificadora numa máquina de lavar louça.
19 O ambiente extremo no interior da máquina de lavar louça pode afectar os acabamentos da superfície.
20 Limpe a parte externa da unidade do motor com um pano limpo húmido.

21 Não coloque a unidade do motor dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.

22 Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou solventes.

Remontagem

23 Aguarde até que esteja seco.

24 Coloque a base do jarro no jarro antes de substituir a unidade da lâmina.

25 Volte a colocar a vedação na parte superior da base do jarro – esta vedação é plana com uma superfície superior estriada.

26 Alinhe a seta ▼ na parte de vidro do jarro com o cadeado aberto U na parte superior da base do jarro.

27 Baixe a parte de vidro do jarro até à base do jarro.

28 Rode o jarro para que a seta ▼ fique alinhada com o cadeado na posição fechada L na parte superior da base do jarro.

29 O jarro tem de ser rodado o suficiente para permitir que o actuador interruptor de segurança se mova livremente. É possível vê-lo se olhar par abaixo pelo jarro desde a parte inferior da pega.

30 Se não conseguir mover o actuador, não rodou o jarro o suficiente.

31 Coloque a vedação em redor da unidade da lâmina – mantenha os seus dedos afastados das lâminas.

32 É mais fácil substituir a unidade da lâmina no jarro ao segurar no jarro na vertical e ao colocar a unidade da lâmina de cima para baixo no jarro. Isto evita que a vedação caia.

33 Quando a unidade da lâmina estiver no devido local, é mais fácil colocar o jarro ao contrário para apertar a unidade da lâmina – é um encaixe tipo baioneta e é apertada no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

34 Vire o jarro imediatamente para cima.

35 Aperte a alavanca da torneira novamente na torneira – cerca de 2½ voltas do aro de retenção. Não aperte demasiado. Se o fizer, o nosso departamento de peças sobresselentes não terá qualquer problema em vender uma nova torneira. Eles adoram pessoas que partem coisas.

36 Para substituir a torneira, segure-a na vertical, coloque-a no orifício na base do jarro, depois dê 2 voltas completas no sentido dos ponteiros do relógio e já está.

✲ Se o bloqueio da torneira se soltar, rode o jarro e a base ao contrário, segure o bloqueio da torneira virado para baixo com o pipo para o interior, depois deslize de volta para a base do jarro.

Manchas

37 Os carotenóides, que se encontram em muitos outros vegetais e também em cenouras, podem causar manchas graves. Estas manchas podem ser impossíveis de remover. Não se preocupe com isso, pois não irá afectar o funcionamento da liquidificadora.

38 Se quiser tentar, pode tentar colocar as peças manchadas de molho durante a noite numa das seguintes soluções:

a) um quarto de um copo de lixívia doméstica numa pia cheia de água quente

b) uma mistura de 1 parte de vinagre branco com duas partes de água quente

c) metade de um pequeno pacote de bicarbonato de sódio em água quente suficiente para cobrir as peças

Cuidado Não tente misturar estes métodos. Poderá criar uma confusão, pode provocar lacrimejamento dos olhos, pode inalar fumos e pode danificar as peças que está a tentar limpar.

Receitas

Smoothies de fruta fresca – para fazer 2 smoothies grandes

Smoothie de morango e banana

300 ml de leite
1 banana grande, cortada aos pedaços
12 morangos, sem os talos
4 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Smoothie de banana, baunilha e mel

400 ml de leite
1 banana grande, cortada aos pedaços
4 colheres de chá de mel
2 colheres de chá de extracto de baunilha
6 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 5 segundos.

Smoothie de maçã e manga

600 ml de sumo de maça
1 manga madura
6 cubos de gelo
Retire o caroço, a casca e corte a manga aos bocados. Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último.

Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Smoothie cremoso de mirtilo e baunilha

360 ml de limonada
125 g de gelado de baunilha
70 g de mirtilos

Coloque todos os ingredientes no jarro. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Smoothie para pequeno-almoço

4 colheres de sopa de iogurte

200 ml de leite
2 colheres de sopa de aveia ou papas de aveia
1 banana grande, cortada aos pedaços
2 colheres de chá de mel
2 maçãs, sem caroço e cortadas aos bocados
4 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 15 segundos.

Smoothie de bagas

300 ml de sumo de maça
90 g de framboesas
12 morangos, sem os talos
4 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 15 segundos e depois alta durante 15 segundos.

Smoothie de chocolate e laranja

170 g de gelado de chocolate
300 ml de sumo de laranja
4 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 5 segundos.

Smoothie de banana e avelã

150 g de iogurte de avelã
1 banana grande, cortada aos pedaços
200 ml de leite
6 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 5 segundos.

Smoothie de chocolate e pera

300 ml de leite com chocolate
2 peras, sem caroço e sem casca e cortadas aos bocados
10 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa

durante 15 segundos e depois alta durante 5 segundos.

Lassi de manga

200 ml de iogurte
1 manga madura
200 ml de leite
2 colheres de chá de mel
10 cubos de gelo
Retire o caroço, a casca e corte a manga aos bocados. Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último.

Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 5 segundos.

Smoothie de arando, laranja e banana

300 ml de sumo de laranja
300 ml de sumo de arando
1 banana pequena, cortada aos pedaços
6 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa

durante 10 segundos e depois alta durante 5 segundos.

Smoothie de pêssego e damasco

4 metades de damasco de conserva (em sumo)
80 ml de sumo de damasco (da lata)
2 pêssegos
4 colheres de sopa de iogurte
200 ml de leite
2 colheres de chá de mel
6 cubos de gelo
Retire o caroço e corte os pêssegos aos bocados. Coloque todos os ingredientes no jarro, com os

cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 15 segundos e depois alta durante

15 segundos.

Smoothie de maçã, melão e kiwi

400 ml de sumo de maça
1 kiwi, sem casca e cortada aos bocados
150 g de melão, cortado aos bocados
6 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Smoothie de cereja com muito chocolate

350 ml de limonada
125 ml de gelado de chocolate
100 g de cerejas, sem caroços

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Smoothies apenas para adultos – para fazer 2 copos

Cocktail tropical

200 ml de cerveja de gengibre
150 g de melão, cortado aos bocados
40 ml de rum
5 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Cosmopolitan

100 ml de sumo de arando
50 ml de vodka
50 ml de Cointreau

Coloque todos os ingredientes no jarro. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos.

Cocktail de café e Bailey's

100 ml de leite
40 g de gelado de baunilha
½ colher de chá de café instantâneo
40 ml de Bailey's ou licor de creme Irlandês
3 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 5 segundos.

Cocktail gasoso de morango e gin

100 ml de limonada
60 ml de gin
1 colher de chá de sumo de limão
6 morangos, sem os talos
5 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Cocktail de manga e rum

100 ml de sumo de ananás
½ manga madura, sem caroço e sem casca e cortada aos bocados
1 banana pequena, cortada aos pedaços
40 ml de rum
3 colheres de sopa de iogurte
5 cubos de gelo
Retire o caroço, a casca e corte a manga aos bocados. Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último.

Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

La mumba

300 ml de leite com chocolate
50 ml de Brandy
3 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 10 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Pina colada

200 ml de sumo de ananás
100 ml de Malibu
30 ml de natas
4 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no jarro, com os cubos de gelo por último. Ligue à velocidade baixa durante 15 segundos e depois alta durante 10 segundos.

Mudar a ficha incorporada/moldada

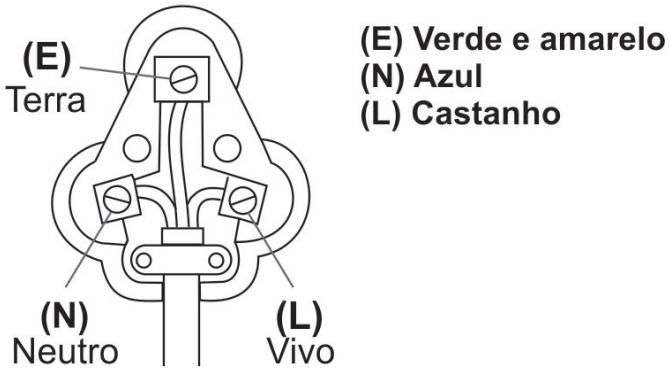
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha incorporada/moldada:

Funcionamento através de ligação à electricidade (CA)

Esta unidade foi concebida para funcionar apenas com a corrente de 220V~240V. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar a unidade.

Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:
Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:
Verde/Amarelo= Terra Azul= Neutro Castanho= Vivo

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



Serviço
O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se o aparelho não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

1 Se seguiu as instruções corretamente.
2 A ficha ou cabo não estão danificados de nenhuma forma?
3 A fonte de alimentação eléctrica está ligada.

Se o aparelho continuar sem funcionar:
Em primeiro lugar, consulte o seu revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

1 A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
2 Apresenta uma prova de compra.
3 Indique a razão para a sua devolução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou seus agentes de assistência de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Amalgamated Appliances (Pty) Ltd aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

FIXE O RECIBO DA COMPRA AQUI
O RECIBO TEM DE SER FORNECIDO NA EVENTUALIDADE DE UMA RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DOS TERMOS DA GARANTIA

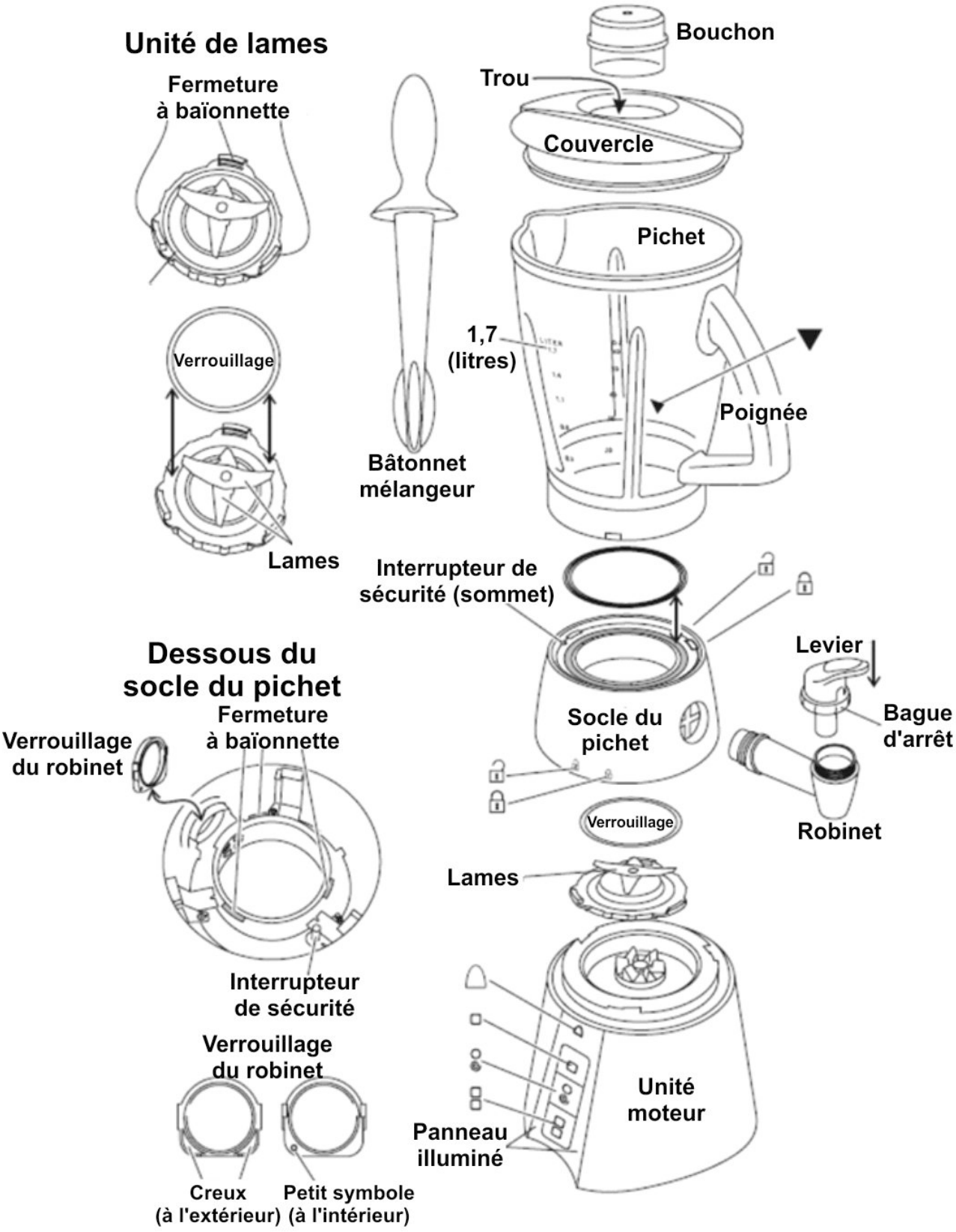
G A R A N T I A

1. A Tedelex Trading (Pty) Limited ("Tedelex") garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que este produto estará livre de defeitos de qualidade e mão-de-obra, os quais sob uso pessoal, familiar ou doméstico normal se possam manifestar dentro de um período de 1 (um) ano a partir da data de compra ("período de garantia").
2. Quando o cliente compra um produto e ele se avaria, possui defeitos ou não funciona devidamente para o fim previsto, deverá notificar o fornecedor a quem comprou o produto ("o fornecedor") da situação dentro do período de garantia. Qualquer reclamação no âmbito dos termos desta garantia deve ser suportada por uma prova de compra. Na ausência de uma prova de compra, então os serviços de reparação e/ou assistência poderão ser pagáveis pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto defeituoso deverá ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor com vista a exercer os termos da garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto no âmbito dos termos desta garantia, sujeito aos requisitos legislativos. Esta garantia só é válida quando o cliente não avariou o produto ele próprio ou o utilizou para qualquer outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será considerada como abrangendo outros produtos danificados devido a uma situação de desastre, utilização indevida, manipulação, abuso ou qualquer outra modificação ou reparação não autorizada do produto.
5. Esta garantia só se estende ao produto fornecido na data da compra e não a quaisquer outras peças anexadas ou instaladas pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar ao fornecedor a reparação do produto e este se avariar ou não funcionar devidamente dentro de 3 (três) meses da reparação e não devido a uma situação de utilização indevida, manipulação ou modificação efectuada por ou sob pedido do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou reembolsar o cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por determinados custos quando os produtos devolvidos não se encontram na sua embalagem original ou esta se encontra danificada. Tais custos serão deduzidos de qualquer reembolso pago ao cliente.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD (JOANESBURGO)

JOANESBURGO	TEL. (011) 490-9600
CIDADE DO CABO	TEL. (021) 535-0600
DURBAN	TEL. (031) 792-6000

www.amap.co.za


Unité de lames
Fermeture à baïonnette
Verrouillage
Lames
Bâtonnet mélangeur
Bouchon
Trou
Couvercle
Pichet
1,7 (litres)
Poignée
Interrupteur de sécurité (sommet)
Levier
Bague d'arrêt
Socle du pichet
Robinet
Verrouillage
Lames
Unité moteur
Panneau illuminé
Dessous du socle du pichet
Verrouillage du robinet
Fermeture à baïonnette
Interrupteur de sécurité
Verrouillage du robinet
Creux (à l'extérieur)
Petit symbole (à l'intérieur)

Félicitations pour l'achat de notre appareil lumineux Russell Hobbs pour fabriquer des smoothies. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.
Lisez les instructions et gardez-les en lieu sûr. Si vous transmettez le mélangeur pour la fabrication des smoothies, joignez-y aussi les instructions. Retirez tous les emballages, mais conservez-les jusqu'à ce que vous soyez assuré que le mélangeur pour la fabrication des smoothies fonctionne.

Précautions importantes

Suivez les précautions de sécurité de base, y compris :

1 Ce mélangeur pour la fabrication des smoothies ne doit être utilisé que par un adulte responsable.
2 Ne mettez pas l'unité moteur dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle-de-bain, près d'un point d'eau ou à l'extérieur.
3 Débranchez avant de le démontage ou avant le nettoyage.
4 Le mélangeur pour la fabrication des smoothies est réglé avec un interrupteur de sécurité, afin d'éviter que le moteur ne fonctionne, à moins que le pichet soit en place. N'utilisez pas cela pour allumer et pour éteindre le mélangeur pour la fabrication des smoothies.
5 Eteignez (appuyez et relâchez Y), avant d'ajuster le pichet sur l'unité moteur.
6 Eteignez (appuyez et relâchez Y), et patientez jusqu'à ce que les lames s'arrêtent, avant de retirer le couvercle du pichet, ou avant de retirer le pichet de l'unité moteur.
7 N'utilisez pas le mélangeur pour la fabrication des smoothies, si le couvercle n'est pas en place.
8 Ne le remplissez pas avec un liquide trop chaud, au point que vous ne puissiez pas le tenir sans problème (par ex. Une température de liquide inférieure à 40°C).

9 Lorsque vous mélangez des liquides chauds, mettez votre main sur le couvercle pour le tenir.
10 Ne posez pas votre main sur le pichet, même lorsque vous le retirez de l'unité moteur – les lames sont coupantes.
11 N'introduisez aucun autre ustensile (cuillère, spatule, etc.) dans le pichet, autre que le bâtonnet mélangeur, pendant que le mélangeur pour fabriquer des smoothies est branché.
12 Ne laissez pas le mélangeur de smoothies sans surveillance, lorsqu'il est branché.
13 Placez l'unité moteur sur une surface horizontale sèche, près d'une prise de courant.
14 Amenez le câble afin qu'il ne dépasse pas et que l'on ne puisse pas trébucher dessus ou qu'il ne s'emmêle pas.
15 Ne laissez pas le pichet déborder. Si le liquide s'infiltre sous l'unité moteur, il peut être aspiré par le moteur et l'endommager.
16 Ne remplissez pas le pichet au-delà de la marque 1,7l – si vous le faites, le contenu pourrait soulever le couvercle, lorsque vous démarrez le moteur.
17 Ne faites pas fonctionner le moteur plus de trois minutes à chaque fois, puis laissez-le refroidir pendant une minute avant de l'utiliser à nouveau.
18 Ne faites pas fonctionner le mélangeur de smoothies à vide, il pourrait surchauffer.
19 Gardez le mélangeur de smoothies et le cordon, à distance des plaques de cuisons et des brûleurs.
20 N'ajustez aucuns accessoires autres que ceux qui sont fournis.
21 N'utilisez pas le mélangeur pour fabriquer des smoothies pour d'autres buts que ceux décrits dans ces instructions.

22 Ne faites pas fonctionner le mélangeur pour fabriquer des smoothies s'il est endommagé, ou s'il fonctionne mal.

23 Si le cordon est endommagé, le mélangeur pour fabriquer des smoothies doit être renvoyé, afin d'éviter tout accident.

Utilisation domestique uniquement

Avant la première utilisation

1 Allez à la page 6 « nettoyage et entretien » et nettoyez le mélangeur pour fabriquer des smoothies et les accessoires, pour retirer les poussières de fabrication, etc.

Préparation

2 Placez l'unité moteur sur une surface horizontale sèche, près d'une prise de courant.

3 Amenez le câble afin qu'il ne dépasse pas et que l'on ne puisse pas trébucher dessus ou qu'il ne s'emmêle pas.

4 Appuyez et relâchez pour s'assurer que tout soit éteint.

5 Branchez la prise sur le courant.

Fixez le pichet

6 Lorsque vous fixez le pichet sur l'unité moteur, le panneau illuminé s'allumera et il le restera jusqu'à ce que vous retiriez le pichet ou lorsque vous débranchez le mélangeur pour fabriquer des smoothies.

7 Dans une utilisation normale, vous devriez utiliser le pichet, le socle du pichet et le robinet comme étant une unité unique. Ils ne devraient être séparés, que lorsque vous les nettoyez.

8 Vous pourriez ajuster le pichet avec le robinet à droite ou à gauche.

9 Il y a deux marques représentants des cadenas à la base du pichet, et une sur le devant.

10 Tenez le pichet situé sur l'unité moteur, avec le robinet, sur le côté que vous souhaitez.

11 Alignez le cadenas ouvert , qui vous fait face, avec l'unité moteur .

12 Baissez le pichet sur l'unité moteur, puis tournez le pichet pour aligner le cadenas fermé avec le .

Remplissez le pichet

13 Enlevez le couvercle du pichet.

14 Vous verrez que c'est assez dur (c'est nécessaire pour éviter aux aliments de sortir du pichet lorsque vous allumez le moteur).

15 Mettez les ingrédients dans le pichet.

16 Il devrait s'agir d'un mélange de liquides et d'aliments solides (les aliments surgelés sont considérés comme étant solides).

17 Ne dépassez pas la marque de 1,7l. Si vous le faites, le contenu pourrait soulever le couvercle, lorsque vous démarrez le moteur.

Fixez le couvercle

18 Posez le couvercle sur le pichet et appuyez-le vers le bas.

19 N'utilisez pas le mélangeur pour fabriquer des smoothies sans avoir placé le couvercle. Le contenu pourrait sortir ; vous pourriez blesser quelqu'un ; vous pourriez être tenté(e) de mettre la main dans le pichet.

Le bouchon

20 Le bouchon entre dans le trou situé sur le couvercle. En général, utilisez le bouchon si vous utilisez le mélangeur pour fabriquer des smoothies, comme un mixeur, utilisez le bâtonnet mélangeur, si vous préparez des boissons ou des smoothies.

21 Si vous préparez de la mayonnaise, vous pouvez fixer le couvercle à l'envers et verser un filet d'huile d'olive dans le trou du bouchon.

Le bâtonnet mélangeur

22 Si vous préparez des boissons ou des smoothies, au lieu de fixer le bouchon, laissez tomber la longue extrémité du bâtonnet mélangeur dans le trou.

23 Si les ingrédients solides ne vont pas vers les lames, poussez-les avec le bâtonnet mélangeur pour qu'ils glissent le long des lames.

24 Roulez le bâtonnet mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (du côté opposé aux lames), contre les parois du pichet, aidera pour les mélanges plus épais.

25 Ne le frappez pas contre les parois du pichet.

26 Ne faites pas fonctionner le mélangeur pour fabriquer des smoothies sans fixer, soit le bouchon, soit le bâtonnet mélangeur, sinon des ingrédients pourraient être éjectés à travers le trou, lorsqu'ils arrivent sur les lames.

Les contrôles

27 Les contrôles sont :

- Bouton supérieur - vitesse lente, pour des préparations légères, en utilisant principalement des ingrédients liquides.
  Si vous utilisez le robinet pour fabriquer des smoothies vraiment épais, faire fonctionner le moteur sur la vitesse lente (□) aidera le flux.

  Bouton inférieur – vitesse élevée pour des mélanges plus épais, qui utilisent surtout des ingrédients solides.
  Vous pouvez changer entre 1 et 2 ; appuyez sur l'un des boutons annule l'autre.
- Bouton du milieu – Il s'agit d'un bouton avec un ressort et il a deux fonctions :
  il permet au bouton 1 et 2 de revenir à la position : « arrêt », et il éteint le moteur
  il sert aussi de bouton d'impulsion – pressez-le pour faire fonctionner le moteur et laissez-le s'éteindre.

  Pour les boissons glacées, utilisez le bouton , par exemple, pour éviter que la glace ne fonde. Utilisez le par jet – appuyez, relâchez, vérifiez les résultats et répétez l'opération, jusqu'à ce que vous ayez atteint la consistance de glace que vous souhaitez.

28 Ne faites pas fonctionner le moteur plus de trois minutes à chaque fois, puis laissez-le refroidir pendant une minute avant de l'utiliser à nouveau.

L'ajout d'ingrédients

29 Pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur pour fabriquer des smoothies fonctionne, il faut :

le bouchon enlevez le bouchon, verser/laissez tomber les nouveaux ingrédients à travers le trou, puis replacer le bouchon sur le trou

le bâtonnet mélangeur retirez le bâtonnet du trou, raclez-le contre la paroi du trou tout le long jusqu'à ce qu'il soit sorti, pour retirer les gouttes, puis versez/laissez tomber à travers le trou, et replacer le bâtonnet mélangeur dans le trou.

30 Vérifiez que les ingrédients ajoutés n'augmentent pas le volume dans le pichet et ne dépassent pas la marque 1,7l.

Terminé ?

31 Eteignez (appuyez, et relâchez ⏻) l'appareil, et patientez jusqu'à ce que les lames s'arrêtent, avant de retirer le couvercle du pichet, ou avant de retirer le pichet de l'unité moteur.

Le robinet

32 Vous pouvez tourner le robinet, le levier vers quelque côté ou angle que ce soit et que vous trouvez pratique.

33 Pour ouvrir le robinet, appuyez sur le levier.

34 Pour le verrouiller en position d'ouverture, appuyez à fond dessus.

35 En préparant des smoothies épais, il vous aide à faire fonctionner le moteur à petite vitesse (□) .

S'ils sont vraiment épais, utilisez aussi le bâtonnet mélangeur (utilisez-le via le trou et ne retirez pas le couvercle).

36 Lorsque vous préparez des smoothies épais, souvenez-vous que vous aurez besoin d'une main pour le robinet et une autre pour le bâtonnet mélangeur, donc trouvez pour le smoothie un verre, une tasse ou un récipient dont la base est plate et stable, afin de pouvoir le poser sur la surface de travail, sous le robinet.

Liquides chauds

37 Malgré toutes les précautions que vous prenez, certaines éclaboussures sont inévitables. A des températures plus élevées, les éclaboussures sur la peau peuvent blesser. Dans des cas extrêmes, elles peuvent ébouillanter, donc lorsque vous utilisez des liquides chauds :

a) avant de le verser dans le pichet, laissez le liquide refroidir, afin qu'il atteigne une température où vous pouvez manipuler le pichet sans problème (par ex. température du liquide en – dessous de 40°C)

b) ne faites fonctionner le moteur que lorsque le bouchon est fixé – pour ajouter des ingrédients, arrêtez le moteur, retirez le bouchon, ajoutez les ingrédients, replacez le bouchon, puis redémarrez le moteur

c) posez une main sur le couvercle pour le maintenir en place, lorsque vous mixez

d) si le couvercle est trop chaud, retirez-le et laissez le liquide refroidir un peu plus longtemps – replacez le couvercle avant de mixer.

Glace pilée

38 Avant d'utiliser le mélangeur pour fabriquer des smoothies avec de la glace pilée, assurez – vous qu'il est propre et rincez-le minutieusement. La moindre trace de détergent peut affecter le goût de la glace pilée et atténuera le goût de toutes les boissons auxquelles elle sera ajoutée.

39 Les « glaçons » ont de nombreuses formes et tailles différentes. Vous devrez essayer avec votre bac à glaçons.

40 Commencez avec la moitié des trois quart d'une tasse de glace ou bien avec 4 à 6 glaçons et ajoutez 15 ml (une cuillère à soupe) d'eau froide.

41 Mettez le couvercle sur le pichet, puis appuyez sur le bouton d'impulsion 3 ou 4 fois, avec quelques pauses entre.

42 Vérifiez les résultats et ajustez. Trop de mélange transformera la glace en liquide, et trop peu ébrèchera à peine les bords/les coins des glaçons.

43 N'essayez pas de piler la glace sans ajouter d'eau dans le pichet.

44 N'essayez pas d'augmenter simplement le volume de glace et de le mixer trop longtemps. Cela ne marche pas. Trop de glace ne donne jamais des résultats satisfaisants.

Entretien et maintenance

1 Eteindre le mélangeur pour la fabrication des smoothies, et débranchez-le.

2 Après l'utilisation, nettoyez-le dès que possible, pour éviter que des résidus restent à l'intérieur du pichet.

3 Tournez le pichet pour aligner à la base du socle du pichet avec sur l'unité moteur, puis soulevez le pichet et le socle hors de l'unité moteur.

4 Retirez le couvercle et le bouchon ou le bâtonnet mélangeur.

Précautions faites très attention lorsque vous manipulez l'unité de lames.

5 Retirez l'unité de lames de la base avant d'enlever le socle du pichet.

6 Mettez le pichet à l'envers, afin que vous puissiez voir le dessous de l'unité de lames.

7 Tenez le pichet d'une main et le dessous de l'unité de lames avec l'autre main et tournez l'unité de lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour le relâcher – c'est assez dur.

8 Retirez avec précautions l'unité de lame hors du pichet.

9 Tenez la poignée du pichet – prenez le socle du pichet et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le relâcher.

10 Déverrouillez l'unité de lames – faites attention, les lames sont très coupantes !

11 Dévissez le robinet du socle du pichet – il faut 2 tours complets pour dévisser

12 Dévissez le levier et sa bague d'arrêt du robinet – cela prend environ 2 ½ de tours.

13 Nettoyez le bouchon, le couvercle, le bâtonnet mélangeur, les parties du robinet, l'unité de lames et le joint dans de l'eau chaude et savonneuse et laissez-les sécher.

14 N'utilisez pas un chiffon pour sécher. Vous pourriez laisser des peluches sur les surfaces internes et vous vous couperiez sans doute sur les lames.

15 Utilisez un goupillon dans le trou du pichet dans lequel le robinet s'insère.

16 Votre goupillon peut être aussi utile, lorsque vous nettoyez l'intérieur du robinet.

17 Si vous attendez trop longtemps avant de nettoyer, des morceaux peut s'être agglomérés à l'intérieur du pichet, utilisez une brosse en nylon. Si cela ne marche pas, pilez quelques glaçons.

18 Ne mettez aucune partie du mélangeur pour la fabrication des smoothies dans le lave-vaisselle, cela peut affecter les finitions des surfaces.
19 L'environnement extrême à l'intérieur du lave-vaisselle peut endommager les finitions des surfaces.
20 Essuyez l'extérieur de l'unité moteur avec un chiffon propre humide.
21 Ne mettez pas l'unité moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
22 N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ainsi que des solvants.

Remontage

23 Attendre jusqu'à ce que tout soit sec.
24 Fixez le socle du pichet au pichet, avant de replacer l'unité de lames.
25 Replacez le joint au sommet du socle du pichet – le joint est plat, avec une surface supérieure striée.
26 Alignez le ▼ situé sur la partie en verre du pichet sur le cadenas U, qui se trouve au sommet du socle du pichet.
27 Baissez la partie en verre du pichet dans le socle du pichet.
28 Tournez le pichet pour amener le ▼ au-dessus du cadenas fermé L, qui se trouve au sommet du socle du pichet.
29 Le pichet doit être tourné suffisamment loin autour pour permettre à l'interrupteur de sécurité de se bouger librement. Vous pouvez le voir si vous regardez vers le bas dans le pichet en partant de l'arrière de la poignée.
30 Si vous ne pouvez pas bouger l'interrupteur de sécurité, vous n'avez pas tourné le pichet suffisamment loin.
31 Replacez le joint autour de l'unité de lames – veillez à ce que vos doigts soient loin des lames.
32 Il est plus facile de replacer l'unité de lames dans le pichet, en tenant le pichet à la verticale, et en mettant l'unité de lames dans le socle du pichet. Cela évite au joint de tomber.
33 Lorsque l'unité de lames est en place, il est plus facile de mettre le pichet à l'envers pour serrer l'unité de lames – c'est un montage de type baïonnette et il serre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
34 Tournez le pichet en position droite.
35 Revissez le levier du robinet dans le robinet – environ 2 ½ tours de la bague d'arrêt. Ne le serrez pas trop. Si vous faites cela, notre département en charge des pièces détachées se fera un plaisir de vous vendre un autre robinet. Ils aiment les gens qui cassent les choses.
36 Pour remplacer le robinet, tenez-le à la verticale, mettez-le dans le trou situé dans le socle du pichet, puis effectuez deux tours complets dans le sens des aiguilles d'une montre avec le robinet – pas plus.

✲ Si le verrouillage du robinet se relâche, tournez le pichet et le socle à l'envers, maintenez le côté plat du verrouillage du robinet vers le bas, avec le symbole dirigé vers l'intérieur, puis faites-le glisser à nouveau dans le socle du pichet.

Coloration

37 Les caroténoïdes qui sont présents dans la plupart d'autres légumes, mis à part les carottes, peuvent causer d'importantes colorations. Ces dernières peuvent s'avérer être impossibles à enlever. Ne vous en inquiétez pas, cela n'affectera pas le fonctionnement du mélangeur pour la fabrication des smoothies.

38 Si vous voulez essayer, vous pourriez plonger pendant une nuit, les parties tâchées dans les liquides suivants :

un quart de tasse d'eau de javel à usage domestique dans un évier rempli d'eau chaude

un mélange d'1 mesure de vinaigre blanc et de deux mesures d'eau chaude

la moitié un petit paquet de bicarbonate de soude dans suffisamment d'eau chaude pour qu'elle recouvre les parties

Précautions N'essayez pas de mélanger ces méthodes. Vous pourriez créer le bazar en causant de mauvais larmoiements, des fumées empêchant de respirer et vous pourriez abîmer les parties de l'appareil lorsque vous essayez de les nettoyer.

Recettes

Smoothies aux fruits frais – Ces ingrédients font deux grands smoothies

Smoothie fraise et banane

300 ml de lait

1 grosse banane, grossièrement coupée

12 fraises, équeutées

4 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Smoothie banane, vanille et miel

400 ml de lait

1 grosse banane, grossièrement coupée

4 cuillères à thé de miel

2 cuillères à thé d'essence de vanille

6 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 5 secondes.

Smoothie pomme et mangue

600 ml de jus de pomme

1 mangue mûre

6 glaçons

Dénoyauter, peler et couper grossièrement la mangue. Mettre le tout dans le pichet, les glaçons en dernier.

Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Smoothie crémeux aux myrtilles et vanille

360 ml de limonade

125 g de crème glacée à la vanille

70 g de myrtilles

Mettre le tout dans le pichet. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Smoothie petit-déjeuner

4 cuillères à soupe de yaourt nature
200 ml de lait
2 cuillères à soupe de son d'avoine ou de gruau d'avoine
1 grosse banane, grossièrement coupée
2 cuillères à thé de miel
2 pommes évidées et grossièrement coupées
4 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 15 secondes.

Smoothie fruité aux baies

300 ml de jus de pomme
90 g de framboises
12 fraises, équeutées
4 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 15 secondes, puis élevée pendant 15 secondes.

Smoothie chocolat-orange

170 g de crème glacée au chocolat
300 ml de jus d'orange
4 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 5 secondes.

Smoothie noisette et banane

150 g de yaourt à la noisette
1 grosse banane, grossièrement coupée
200 ml de lait
6 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 5 secondes.

Smoothie chocolat-poire

300 ml de lait au chocolat
2 poires, évidées et grossièrement découpées
10 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 15 secondes, puis élevée pendant 5 secondes.

Lassi à la mangue

200 ml de yaourt nature
1 mangue mûre
200 ml de lait
2 cuillères à thé de miel
10 glaçons
Dénoyauter, peler et couper grossièrement la mangue. Mettre le tout dans le pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 5 secondes.

Smoothie airelles, orange et banane

300 ml de jus d'orange
300 ml du jus d'airelles
1 petite banane, grossièrement découpée
6 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 5 secondes.

Smoothie pêche et abricot

4 moitiés d'abricots en boîte (dans le jus)
80 ml de jus d'abricot (d'une boîte)
2 pêches
4 cuillères à soupe de yaourt nature
200 ml de lait
2 cuillères à thé de miel
6 glaçons
Dénoyauter et couper grossièrement les pêches. Mettre le tout dans le pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 15 secondes, puis élevée pendant 15 secondes.

Smoothie pomme, melon et kiwi

400 ml de jus de pomme
1 kiwi, pelé et grossièrement découpé
150 g de melon, grossièrement découpé
6 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Smoothie chocolat véritable et cerises

350 ml de limonade
125 ml de crème glacée au chocolat
100 g de cerises, dénoyautées

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Smoothies uniquement pour les adultes – Ces ingrédients font 2 verres

Cocktail tropical

200 ml de bière au gingembre
150 g de melon, grossièrement découpé
40 ml de rhum
5 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Cosmopolitan

100 ml du jus d'airelles
50 ml de vodka
50 ml de Cointreau

Mettre le tout dans le pichet. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes.

Cocktail au café irlandais à base de Bailey

100 ml de lait
40 g de crème glacée à la vanille
½ de cuillère à thé de café instantané
40 ml de Bailey ou de crème de liqueur irlandaise
3 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 5 secondes.

Gin fizz à la fraise

100 ml de limonade
60 ml de gin
1 cuillère à thé de jus de citron
6 fraises, équeutées
5 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Cocktail mangue et rhum

100 ml de jus d'ananas
½ de mangue mûre, dénoyautée, pelée et grossièrement découpée
1 petite banane, grossièrement découpée
40 ml de rhum
3 cuillères à soupe de yaourt nature
5 glaçons
Dénoyauter, peler et couper grossièrement la mangue. Mettre le tout dans le pichet, les glaçons en dernier.

Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

La mumba

300 ml de lait au chocolat
50 ml de cognac
3 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 10 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Pina colada

200 ml de jus d'ananas

100 ml de Malibu

30 ml de crème simple

4 glaçons

Mettre le tout dans un pichet, les glaçons en dernier. Faites fonctionner à faible pendant 15 secondes, puis élevée pendant 10 secondes.

Changement de la prise équipée/moulée

Si la prise équipée/moulée devait être change, suivez les instructions ci-dessous :

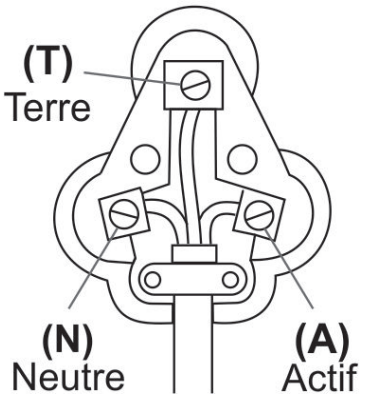
Fonctionnement du secteur (AC)

Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur le courant 220 - 240V. Brancher d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'unité.

Branchez la prise à trois fiches, de la manière suivante :

Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant : Vert/jaune = Terre Bleu = Neutre Marron = Actif

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

Entretien

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'appareil n'est pas utilisé correctement, veuillez vérifier les points suivants :

4 Vous avez correctement suivi les instructions.
5 La prise ou le cordon sont-ils endommagés de quelque manière que ce soit ?
6 L'alimentation secteur est-elle allumée.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas :

En premier, consultez votre fournisseur en vue d'une réparation ou d'un remplacement possibles. Si votre fournisseur ne peut pas résoudre votre problème, et si vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

4 L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
5 La preuve d'achat est jointe.
6 Donnez la raison pour laquelle vous renvoyez l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou par ses agents d'entretien, pour éviter un accident. Si la réparation s'avère nécessaire dans le cadre de la période de garantie, l'appareil doit être renvoyé à un centre de réparation agréé par Amalgamated Appliances (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

MERCI D'ATTACHER VOTRE PREUVE D'ACHAT ICI
EN CAS DE RECLAMATION SOUS GARANTIE CE RECU DOIT ETRE PRESENTE.

GARANTIE

1. Tedelex Trading (Pty) Limited (« Tedelex ») garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client ») que produit ne sera pas défectueux que ce soit en ce qui concerne sa qualité ou sa fabrication, ce dernier dans le cas d'une utilisation personnelle normale, familiale ou domestique, pourra se manifester à ce propos dans une période d'une (1) année à partir de la date de l'achat (« période de garantie »).
2. Si le client a acheté un produit et qu'il se casse, qu'il est défectueux ou qu'il ne fonctionne pas correctement, le client doit notifier cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») dans la période de garantie. Toute réclamation dans le cadre de cette garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat n'est pas disponible, les frais de la réparation, et / ou de la révision peuvent être réglés par le client au fournisseur.
3. Le produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur afin d'activer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit, selon les termes de cette garantie, qui est soumise à des conditions juridiques. Cette garantie devrait être valide, uniquement dans le cas où le client n'aurait pas cassé lui-même le produit, ou qu'il ne l'a pas utilisé pour un usage autre que celui pour lequel il était destine. La garantie ne comprend pas et ne sera pas interprétée de manière à couvrir les produits endommagés à la suite d'un désastre, d'une mauvaise utilisation, d'un traficage, d'un abus ou de toute modification ou d'une réparation non-autorisée du produit.
5. Cette garantie s'étendra uniquement au produit fournit à la date de l'achat et non à toute pièce supplémentaire attachée ou installée par le client.
6. Si le client requiert que le fournisseur répare le produit et que le produit se casse, ou bien qu'il ne fonctionne pas dans les 3 (trois) mois suivant la réparation, et que cela n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une falsification ou d'une modification par ou bien au nom du client, à ce moment là, le fournisseur devra remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client peut être tenu responsable de certains frais, lorsque les produits renvoyés ne sont pas dans leur emballage d'origine, ou bien si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement réglé au client.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG	NO TEL. (011) 490-9600
CAPE TOWN	NO TEL. (021) 535-0600
DURBAN	NO TEL. (031) 792-6000

www.amap.co.za